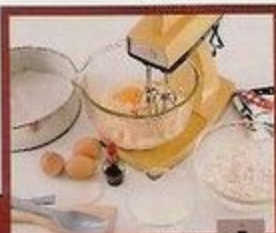




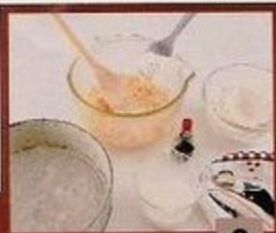
Pasteles de fiesta 2

DE LA RIVA
P 14.00

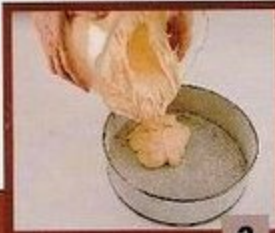
bautizo • primera comunión • XV años • boda
\$20.00 día de las madres • del padre • del maestro • del amor • navidad



1



2



3



4

Cómo hornear, cubrir y decorar más de
40 pasteles para toda ocasión fácil... por pasos.



EN EL EXTRANJERO \$2.75 D.L.S. O SU EQUIVALENTE



Ediciones Mariposa

Recetas básicas para bizcochuelos le presentamos tres recetas diferentes a elegir.

Bizcocho de mantequilla

INGREDIENTES

12 porciones

160 gramos de mantequilla
1 taza de azúcar
4 huevos
2 tazas de harina
2 cucharaditas de polvo
para hornear
1/2 cucharadita de vainilla
1/2 taza de leche

1. Engrase con diez gramos de mantequilla un molde circular de 25 cm. de diámetro.

2. Coloque en el fondo un papel encerado. Vuelva a engrasar el papel y enharine el fondo y los lados del molde. Sacuda el exceso de harina. Reserve.

3. Precaliente el horno a 175 grados C. (375 grados F.)

4. Cierne la harina restante con el polvo de hornear. Reserve.

5. Bata la mantequilla hasta suavizarla. Agregue el azúcar y siga batiendo hasta que se esponje.

6. Añada los huevos uno por uno, sin dejar de mover.

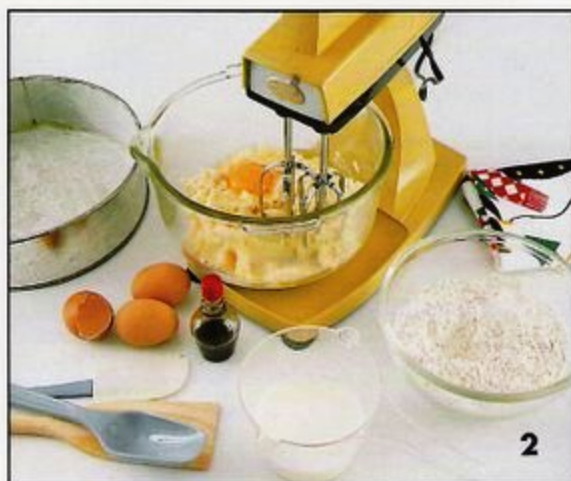
7. Ya sin batir, añada un poco de harina cernida, mezcle con espátula de madera, vierta un poco de leche. Siga mezclando mientras agrega la harina y la leche restante, alternándolas. Añada la vainilla.

8. Vierta la mezcla en el molde preparado y meta en el horno durante 50 minutos aproximadamente.

9. Deje enfriar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. Desmóldelo sobre una superficie rociada con azúcar granulada. Retire el papel y déjelo enfriar.

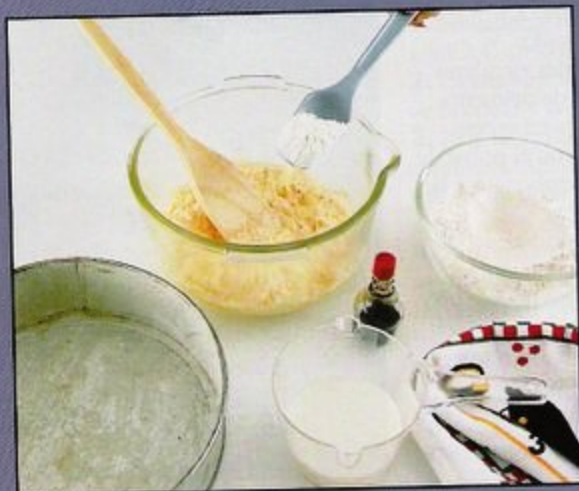


La mantequilla y el azúcar deben quedar perfectamente mezclados y con consistencia cremosa.



Procure que cada huevo se haya integrado completamente a la mantequilla, antes de agregar el ingrediente que sigue.

Pasteles



Cuando añada la harina, bata envolviendo con una espátula de madera, ya no utilice la batidora para que la mezcla no se baje.



4

Vierta la masa hasta tres cuartas partes de la capacidad del molde, ya que el bizcochuelo sube durante el tiempo de horneado.



5

Antes de decorar el pastel, retire el papel y déjelo enfriar completamente.



consejos

Vierta la pasta comenzando por los lados del molde. Reparta pequeñas porciones y deje menos masa en el centro, así evitará que al cocerse el pastel, el centro quede más abultado.

Pastel especial de chocolate

INGREDIENTES

12 porciones

- 2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio (grado alimenticio)
- 50 gramos de cocoa*
- 190 gramos de mantequilla o 3/4 de taza de aceite
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 4 huevos
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 taza de leche

1. Precaliente el horno a 175 grados C. (350 grados F).
2. Engrase dos moldes circulares de 22.5 centímetros de diámetro. Enharínelos y déjelos en espera.
3. Cierna la harina con el polvo de hornear, la sal, el bicarbonato y la cocoa. Deje en espera.
4. Aparte, bata a velocidad alta la mantequilla con el azúcar, durante un minuto. Agregue los huevos uno por uno, batiendo después de cada adición. Después de haber terminado, bata unos minutos más. Añada la vainilla.

5. Baje al mínimo la velocidad de la batidora y agregue poco a poco la leche alternando con la harina cernida, también puede hacerlo a mano.
6. Vierta en los moldes preparados procurando llenar cada uno sólo hasta la mitad.
7. Hornee de 25 a 30 minutos o hasta que al hacer la prueba del palillo, éste salga limpio. Retire del horno y deje enfriar 10 minutos. Desmolde el pastel sobre una superficie rociada con azúcar granulada y déjelo enfriar completamente.

*Puede sustituir la cocoa por 50 gr. de chocolate amargo, derretido en baño María.



1. Cierna el harina con la cocoa para que les entre aire y queden integrados.



2. Si no utiliza mantequilla, bata el aceite con el azúcar y la leche.



3. Con una pala de madera, o con la batidora a velocidad mínima, incorpore la mezcla de leche con la harina cernida.



consejos

Para derretir el chocolate en el microondas, rállalo y póngalo en un recipiente refractario chico, programe a temperatura alta durante 20 segundos. Revuelva y repita la operación. Mezcle bien hasta que esté derretido totalmente.

Para fundirlo sobre la estufa, póngalo en baño María con dos cucharadas de agua o leche, moviendo de vez en cuando.

Pasteles

Pastel tipo panqué

INGREDIENTES

12 porciones

- 2 1/2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 250 gramos de mantequilla
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 6 huevos
- 1/2 cucharadita de vainilla
- 1/8 de cucharadita de nuez moscada (opcional)

1. Precaliente el horno a 175 grados C. (350 grados F).

2. Cierna juntos la harina, el polvo de hornear y la sal.

3. Bata la mantequilla hasta acremarla. Añada poco a poco el azúcar sin dejar de batir, hasta que esté suave y esponjosa.

4. Aparte, bata las yemas hasta que se espesen y cambien de color. Incorpórelas poco a poco a la mezcla de mantequilla, moviendo constantemente. Agregue la vainilla y la nuez moscada, gradualmente añada la harina revolviendo hasta obtener una masa suave y tersa.

5. Por separado, bata las claras a punto de turrón. Agréguelas ya sin batir, envolviendo suavemente la mezcla.

6. Vierta en un molde previamente engrasado, forrado con papel de estraza y enharinado, llenándolo sólo dos terceras partes.

Meta en el horno durante 50 minutos o hasta que al meter en el centro un palillo, éste salga seco.

7. Retírelo del horno y déjelo enfriar durante diez minutos. Desmolde sobre una superficie rociada con azúcar granulada, retire el papel y espere hasta que se enfríe totalmente.



El azúcar debe añadirse poco a poco y sin dejar de batir, para que la mezcla tome consistencia.



Agregue la harina y una vez que la masa esté suave y tersa, envuelva con las claras batidas a punto de turrón.



Vierta en un molde previamente engrasado, llenando solamente dos terceras partes de su capacidad.



consejo

Otra manera de saber que un bizcocho está listo, es cuando tiene un color dorado parejo, en toda la superficie.

Pastel tipo panqué

INGREDIENTES

12 porciones

2¹/₂ tazas de harina
2 cucharaditas de polvo
para hornear
1/2 cucharadita de sal
250 gramos de mantequilla
1¹/₂ tazas de azúcar
6 huevos
1/2 cucharadita de vainilla
1/8 de cucharadita de nuez
moscada (opcional)

1. Precaliente el horno a 175 grados C. (350 grados F).

2. Cierna juntos la harina, el polvo de hornear y la sal.

3. Bata la mantequilla hasta acremarla. Añada poco a poco el azúcar sin dejar de batir, hasta que esté suave y esponjosa.

4. Aparte, bata las yemas hasta que se espesen y cambien de color. Incorpórelas poco a poco a la mezcla de mantequilla, moviendo constantemente. Agregue la vainilla y la nuez moscada, gradualmente añada la harina revolviendo hasta obtener una masa suave y tersa.

5. Por separado, bata las claras a punto de turrón. Agréguelas ya sin batir, envolviendo suavemente la mezcla.

6. Vierta en un molde previamente engrasado, forrado con papel de estraza y enharinado, llenándolo sólo dos terceras partes.

Meta en el horno durante 50 minutos o hasta que al meter en el centro un palillo, éste salga seco.

7. Retírelo del horno y déjelo enfriar durante diez minutos. Desmolde sobre una superficie rociada con azúcar granulada, retire el papel y espere hasta que se enfríe totalmente.



El azúcar debe añadirse poco a poco y sin dejar de batir, para que la mezcla tome consistencia.



Agregue la harina y una vez que la masa esté suave y tersa, envuelva con las claras batidas a punto de turrón.



Vierta en un molde previamente engrasado, llenando solamente dos terceras partes de su capacidad.



consejo

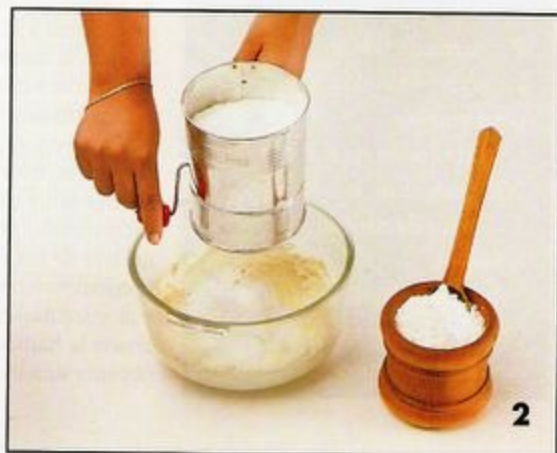
Otra manera de saber que un bizcocho está listo, es cuando tiene un color dorado parejo, en toda la superficie.

pasos

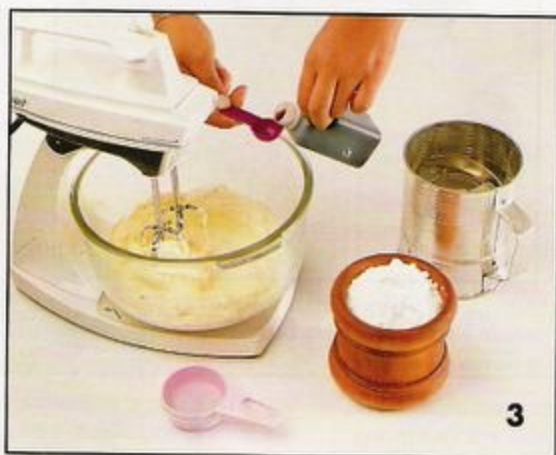
Para pintar el betún.



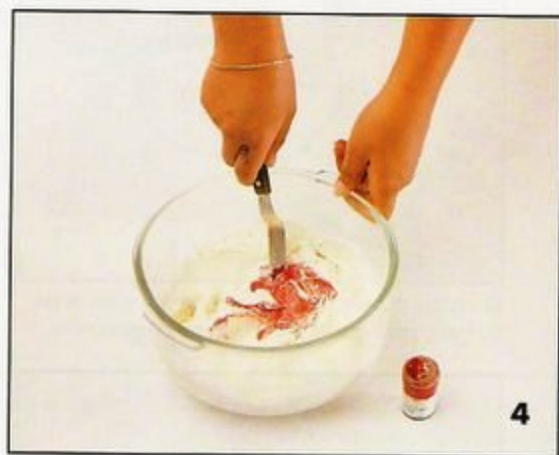
1
Para que el betún quede muy blanco, bata la mantequilla y la manteca, durante 15 minutos.



2
Añada poco a poco el azúcar cernida, sin dejar de batir.



3
Añada la esencia, ésta puede ser de almendra, vainilla, naranja o limón.



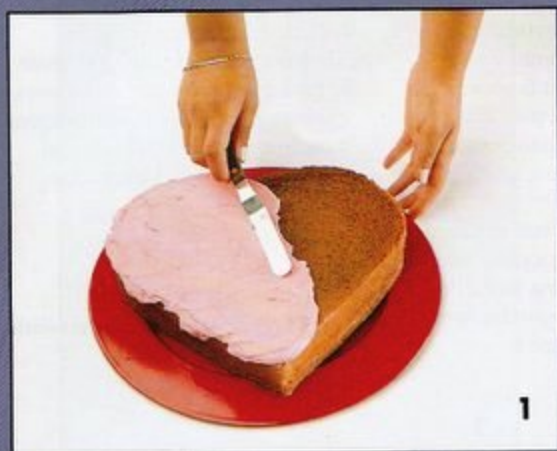
4
Una vez listo el betún, píntelo con color vegetal o haga combinaciones con varios colores hasta dejarlo del tono deseado.



consejo

Añada la esencia con precaución, tomando en cuenta que su concentración puede ser fuerte o suave.

Para cubrir y decorar con betún



Para que el pastel no se desmorone, déjelo enfriar completamente y cúbralo con una ligera capa de mermelada de chabacano. Reparta uniformemente el betún de su elección, y alise con una espátula.



Una vez cubierta la superficie, tape los lados y alise.



Ponga el merengue o crema en una manga con duya y decore presionando y soltando.



Incline la duya y presione haciendo zig-zag, para formar el holán.

Para cubrir y decorar

Las porciones alcanzan para cubrir un pastel de 30 cm.

Fondant

INGREDIENTES

- 1 kilo de azúcar glass
- 1 cucharada rasa de goma de tragacanto
- 1 cucharada de glucosa
- 5 cucharadas de agua (máximo 8)
- 1/2 taza de miel de maíz

Receta de Maribé de Alvarado

1. Cierna juntos el azúcar glass y la goma de tragacanto y haga una fuente. Disuelva la glucosa en el agua, en una taza pequeña, trabajando con las manos mojadas para que no se pegue, hasta que esté integrada.
2. Vaya mezclando con el azúcar.
3. Agregue poco a poco la miel de maíz hasta formar una pasta de consistencia dura y que fácilmente se desprenda de la mesa.

4. Guárdela en una bolsa de plástico y utilicela al día siguiente.
5. Para que el *fondant* se adhiera al pastel, cúbralo con una ligera capa de mermelada de sabor al gusto, pero que esté muy tersa.



consejo

Puede batir ligeramente la mermelada, en la licuadora.

Glass para el adorno

INGREDIENTES

- 1 clara
- 1/2 kilo de azúcar glass
- el jugo de 1/2 limón

1. Ponga en un recipiente la clara y bata a mano, con un batidor de globo hasta espumarla ligeramente.
2. Agregue poco a poco el azúcar glass, previamente cernido batiendo con fuerza cada incorporación, hasta que la mezcla esté completamente espesa.
3. Añada el jugo de limón y siga batiendo durante ocho minutos aproximadamente o hasta obtener

una apariencia esponjosa utilizando un cuchillo sin filo o espátula de madera.

4. Este *glass* servirá para pegar las flores o bien para hacer adornos.



consejo

Conserve el *glass* en un recipiente hermético para que no se reseque.

Merengue base

INGREDIENTES

- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1/2 taza de claras
- el jugo de 2 limones

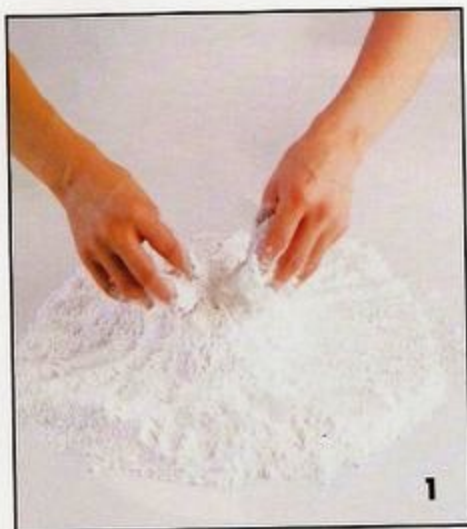
1. Ponga al fuego el azúcar en una cacerola de peltre o acero inoxidable, evite el aluminio.
2. Agregue agua hasta cubrirla y deje hervir a punto de listón, sin moverla.
3. Por separado, bata las claras a punto de turrón y agréguelas poco a poco al jarabe sin dejar de batir.
4. Añada el jugo de limón.



consejos

Todos los utensilios deben de estar perfectamente lavados, de lo contrario el merengue se corta y no sube. La clara no debe llevar ningún residuo de yema.

Cómo preparar el fondant



1
Cierna el azúcar *glass* junto con la goma de tragacanto. Póngala sobre la mesa de trabajo y forme un hueco.



2
Trabaje la glucosa mojando previamente sus manos para que no se pegue.



3
Póngale la miel y siga juntando todo el azúcar hasta formar una pasta dura.



4
Amase la pasta hasta que quede de una consistencia manejable. Extiéndala sobre una capa ligera de fécula de maíz.



consejo

Extienda el fondant
en una superficie totalmente lisa.

Cómo cubrir y decorar con fondant un pastel de pisos



Una vez fríos los bizcochos, colóquelos en las bases y resánelos con mermelada. Siempre empezando de arriba hacia abajo.



Saque de una bolsa de plástico o de un recipiente cerrado herméticamente, el *fondant* ya preparado. En este caso utilizará dos tantos de la receta para cubrir los tres pasteles.



Extienda por partes el *fondant*, sobre una superficie espolvoreada con fécula de maíz.



Una vez que el *fondant* tenga el tamaño deseado, tómelolo con ambas manos para que no se quiebre.

Pasteles



Cubra los pasteles comenzando siempre de arriba hacia abajo. Presione un poco el *fondant* para que quede parejo.



Recorte el sobrante de *fondant* con una navaja exacto.



Repita la operación con los tres pasteles.



Decore a su gusto los pasteles.

Crema batida tipo Chantilly

INGREDIENTES

1/2 litro de crema dulce
para batir, fría
3 cucharadas de azúcar
glass, cernida
1 cucharadita de vainilla

1. Con un batidor de alambre o con batidora eléctrica, mezcle la crema con el azúcar hasta formar picos duros.
2. Añada la vainilla.



consejos

Puede añadirle colores vegetales, al gusto.

Para hacerlo de chocolate, prepárelo como se indica y añada dos cucharadas de cocoa en polvo.

Para hacerlo de café, prepárelo como se indica y añada una cucharada de café instantáneo en lugar de la vainilla.

Para que la crema se conserve fría mientras la bate, colóquela en un recipiente sobre hielos.

De chocolate

INGREDIENTES

175 gramos de chocolate
para repostería (amargo o
semiamargo)
30 gramos de mantequilla
2 cucharadas de miel de maíz
3 cucharadas de leche

1. Derrita a fuego lento, en baño María, el chocolate y la mantequilla hasta que se derritan y estén tersos. Retire de la lumbre.
2. Añada la miel y la leche, con un batidor de alambre bata hasta que la mezcla esté suave.
3. Unte el glaseado aún tibio.

De mantequilla

INGREDIENTES

450 gramos de azúcar glass
300 gramos de mantequilla
suavizada
2 o 3 cucharadas de leche

1. Cierna tres veces el azúcar glass.
2. Con la batidora acreme la mantequilla. Añada poco a poco el azúcar glass, sin dejar de batir.
3. Agregue la leche de cucharada en cucharada y siga batiendo. Debe quedar de una consistencia cremosa y fácil de untar.



consejos

Este betún puede usarse para cubrir un pastel, ya sea con espátula o para decorarlo con duya.

Se puede pintar con colores vegetales al gusto

Pasteles

De manteca y mantequilla

INGREDIENTES

250 gramos de mantequilla
250 gramos de manteca vegetal
 $\frac{1}{2}$ taza de agua
2 cucharaditas de vainilla
2 cucharaditas de esencia de almendra
1 kilo de azúcar glass

1. Bata la mantequilla con la manteca hasta acreamarlas.
2. Añada el agua, las esencias y el azúcar cernido, sin dejar de batir.



consejos

Si desea que el betún quede muy blanco acreme mucho la mantequilla y añada gotitas de pintura vegetal blanca o azul muy tenue.

Si lo quiere pintar, hágalo con colores vegetales.

Rellenos

Italiano

Para un pastel de 22.5 cm. de diámetro, de tres capas

INGREDIENTES

250 gramos de queso crema suavizado
ralladura de una naranja
1 cucharada de licor de naranja
 $\frac{1}{2}$ taza de leche condensada

1. Bata el queso hasta que se esponje. Añada la ralladura de naranja y el licor. Agregue poco a poco la leche sin dejar de batir para obtener una mezcla tersa.
2. Refrigere 30 minutos antes de usarlo.

Moka

Para un pastel de 25 cm. de diámetro, de dos capas

INGREDIENTES

100 gramos de chocolate blanco, rallado
150 gramos de mantequilla sin sal
1 cucharada de café en polvo
 $\frac{1}{2}$ taza de agua caliente

1. Ponga todos los ingredientes a calentar a baño María, moviendo hasta que se derrita el chocolate y se mezcle con la mantequilla.
1. Retire del calor y revuelva hasta que esté frío.

Crema Frangipane

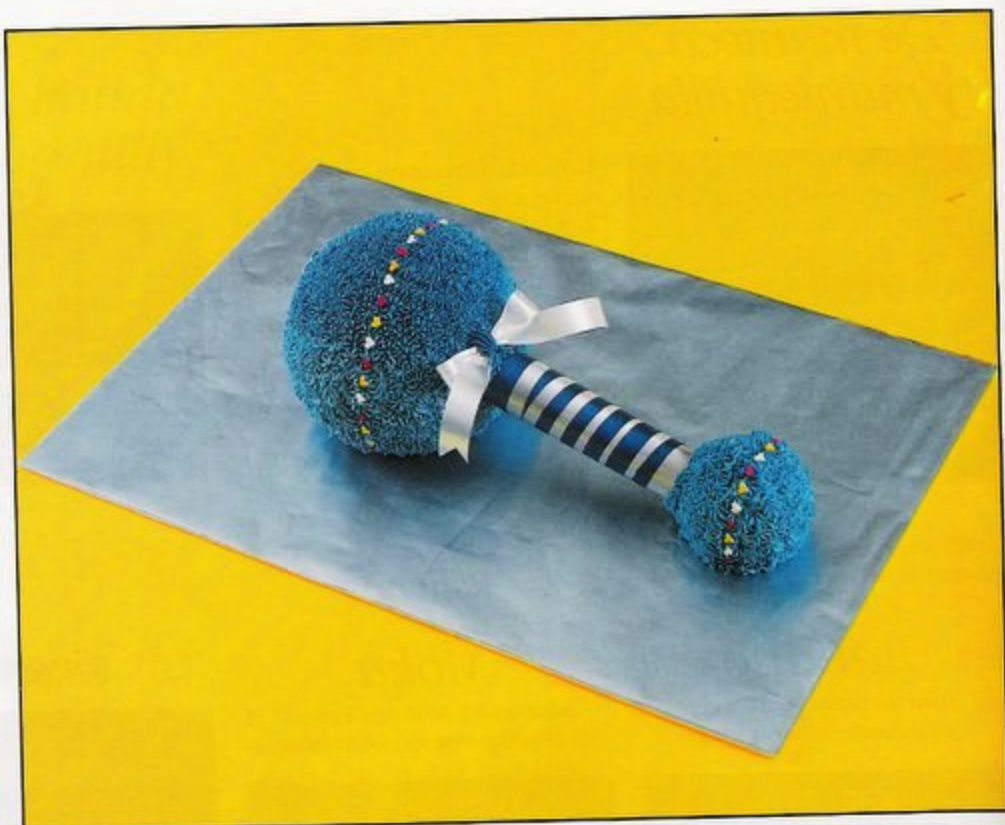
INGREDIENTES

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar
 $\frac{1}{2}$ taza de harina
2 cucharadas de almendras peladas y picadas
1 pizca de sal
 $\frac{1}{2}$ taza de leche
1 yema
1 cucharada de mantequilla
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de extracto de almendras

1. En una cacerola revuelva el azúcar con la harina, las almendras y la sal.
2. Añada la leche y ponga a fuego medio, revolviendo constantemente hasta que la mezcla esté suave y cremosa.
3. Agregue la yema batida y cocine tres minutos más, sin dejar de batir con batidor de alambre.
4. Añada la mantequilla y el extracto de almendras.
5. Deje enfriar la crema completamente, antes de usarla.

Baby
shower

*Sonaja
azul*
receta pág. 23



Baby
shower

Paloma
receta pág. 23



Pasteles



Bautizo

Ropón
receta pág. 24



Bautizo

Campana
receta pág. 24

Presentación
en el templo

Cruz de flores
receta pág. 24



Presentación
en el templo

Cruz sencilla
receta pág. 25



Pasteles



Primera Comunión

Cáliz
receta pág. 25



Primera Comunión

*Rosas
amarillas*
receta pág. 25

Candado
receta pág. 26



*Corazón de
chocolate*
receta pág. 26



Pasteles



*Corazón
individual
de fresas
receta pág. 26*



*Caja
sorpresa
receta pág. 27*

*Envuelto
para regalo*
receta pág. 27



*Pastel
con moño*
receta pág. 27



RECETAS

LAS PRIMERAS CELEBRACIONES

Baby shower

Sonaja azul

foto pág. 16

INGREDIENTES

2 pasteles horneados
en moldes cóncavos grandes
1 panecito comercial
1 palito de madera
dulces pequeños o lunetas
1 tanto de una receta de betún
pintado de color
vegetal azul
duya núm. 18

1. Arme la pelota quitando los excesos del centro. Rellene el pastel. Decore la pelota con la duya número 18, empezando de abajo hacia arriba. Coloque dos listones en colores blanco y azul en el palito de madera, intercalando los tonos. Termine con un moño.
2. Con un cuchillo redondee el panecito y decórelo con el mismo procedimiento de la pelota.
3. Encaje ligeramente el palito forrado en las dos pelotas, cubriendo con betún las uniones.
4. Adorne con dulces.

Paloma

foto pág. 16

INGREDIENTES

1 tanto de betún
1 pastel horneado en molde
rectangular, de 25 x 35 cm.
colorantes vegetales:
rosa pálido y fuerte

1. Divida el betún en dos partes y pinte una de rosa fuerte y otra de rosa pálido.
2. Marque la paloma en el centro del pastel y cúbrala con betún rosa fuerte formando picos con la espátula.
3. Cubra el resto del pastel con el betún rosa pálido y emparéjelo muy bien con un cuchillo mojado en agua caliente.
4. Decore las orillas, formando círculos con la espátula.



Bautizo

Ropón

foto pág. 17

INGREDIENTES

1 pastel horneado en un molde con forma de camiseta
betún en colores blanco, rosa o azul (dependiendo si es niña o niño)
duyas núms. 7, 21, 106 y 118
chochitos plateados*

*Los chochitos o grageas se consiguen en almacenes departamentales o en tiendas especializadas en artículos para repostería.

1. Embetune de blanco el pastel empezando de la parte del pecho hacia abajo, déjelo liso. Con la duya número 21 y betún blanco, decore todo el pastel haciendo estrellitas.
2. Con la duya número 118 y color rosa o azul, forme los holanes del cuello, las mangas y las partes de abajo del ropón.
3. Con la duya número 7, haga un remate con puntitos en el holán del cuello. Para los botones y los remates de los demás holanes, utilice la duya número 106; coloque en el centro de cada uno, un chochito plateado.

Campana

foto pág. 17

INGREDIENTES

1 pastel horneado en un molde con forma de campana
1 tanto de la receta de fondant
1 tanto de la receta de glass
1 racimo de flores de seda blancas
1 metro de encaje blanco
4 metros de listón de tul rosa
1 tabla en forma de campana
duya núm. 118

1. Resane y forme el pastel con el *fondant*.
2. Pegue con glass las flores blancas con la duya núm. 118
3. Con el encaje y el tul, forme un holán y colóquelo al final de la campana, pegado con glass.
4. Con el resto del tul, forme un moño y péguelo con glass.

Presentación en el templo

Cruz de flores

foto pág. 18

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde cuadrado, grande (50 x 60 cm.)
betún de colores azul claro, gris, blanco, verde pistache y rosa
duyas núms. 2, 4, 17, 18, 21, 66 y 100

1. Embetune con espátula el pastel con el color azul claro y ráyelo utilizando rayador de metal.
2. Con un palillo o un cuchillo filoso, marque en el pastel una cruz del tamaño que desee. Rellénela con color blanco y la duya número 21. Con la número 17 y betún gris, ponga líneas rectas, curvas y de las formas que desee, encima de la cruz.
3. Con la duya número 18 y color rosa, simule las flores. Para hacerlo coloque la duya a 90 grados presionando suavemente y al mismo tiempo gire poco a poco la muñeca y suelte. Con la duya número 4 y blanco, póngale un puntito en el centro de cada flor.
4. Hágale hojas con la duya número 66 y color verde; cambie a la duya número 2 y haga las ramitas.
5. Para el remate superior, utilice la duya número 100 y betún rosa, poniéndola a 90 grados y en zig-zag.
6. Con betún gris remate la parte inferior del pastel con la duya número 18 haciendo garigoleados.

Pasteles

Presentación
en el templo

Cruz sencilla

foto pág. 18

INGREDIENTES

- 1 pastel horneado en molde rectangular, grande
- 1 tanto de receta de betún
duyas núms. 3 y 21

1. Corte el pastel en forma de cruz.
2. Cúbralo con betún blanco alisando con una espátula remojada en agua caliente, para que quede terso.
3. Con la duya número 3, decore la cruz. Con la duya número 21 decore las orillas de arriba y abajo.
4. Coloque como adorno una pequeña paloma, una cruz, un cáliz, etcétera.

Primera
comunión

Cáliz

foto pág. 19

INGREDIENTES

- 1 pastel horneado en molde rectangular, grande
- 2 tantos de receta de merengue
base o de crema Chantilly
duya núm. 35T

1. Forre un tabla de 50 x 60 centímetros con papel de aluminio.
2. Embetune el pastel y déjelo liso con un cuchillo o espátula remojados en agua.
3. Decore las orillas y el centro con la crema Chantilly puesta en una manga con duya núm. 35T.

Rosas amarillas

foto pág. 19

INGREDIENTES

- 2 pasteles horneados en moldes circulares de diferente diámetro
- 2 tantos de la receta de fondant
- 1 tanto de la receta de glass
- 3 metros de listón amarillo
- 1 docena de rosas de seda,
amarillas
- 2 docenas de espigas
- 1 oblea mediana
duya núm. 118

1. Coloque los pasteles en bases y resánelos.
2. Fórralos con el fondant, ponga glass en la manga y con la duya núm. 118 pegue las espigas y una rosa con un moño hecho con el listón amarillo.
3. Alrededor de los pasteles y en el de menor tamaño, pegue con glass las espigas y alrededor de éstas, ponga las rosas. En el centro coloque la oblea.

ABREVIATURAS

t.	taza
Cu.	cucharada
cu.	cucharadita
lt.	litro
oz.	onza
lb.	libra
kg.	kilogramo
gr.	gramo
dclt.	decilitro

Amor y amistad

Candado

foto pág. 20

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde de corazón
1 tanto de la receta de betún pintado de colores rojo, negro y blanco
duyas núms. 7 y 16

1. Embetune de rojo todo el pastel, dejándolo liso; para facilitar este procedimiento, pase la espátula por agua hirviendo y luego suavemente por el betún.
2. Con la duya número 7 y un poquito de betún negro, haga la chapa del candado.
3. Forme una tira con papel de aluminio para hacer el asa y fórralo con papel de China rojo. Encájela en el pastel.
4. Haga en cartón las llaves del candado, o simplemente con betún blanco y la duya número 16 márqueelas en la base del pastel y ponga un listón que vaya de la llave al candado.

Corazón de chocolate

foto pág. 20

INGREDIENTES

1 pastel horneado en un molde con forma de corazón
1 tanto de la receta de betún de chocolate
100 gramos de chocolate con leche
100 gramos de chocolate blanco
4 cucharadas de leche

1. Cubra el pastel con el betún de chocolate.
2. Derrita por separado en baño María el chocolate con leche y el blanco, cada uno con dos cucharadas de leche; déjelos enfriar un poco.
3. Póngalos en dos mangas con duya y haga garigoles de chocolate blanco y de chocolate con leche. Deje enfriar.

Corazón individual de fresas

foto pág. 21

INGREDIENTES

2 1/2 tazas de harina
1 cucharadita de sal
1/2 taza de mantequilla
5 cucharadas de agua fría
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de canela
1/2 litro de crema batida
250 gramos de fresas, lavadas y desinfectadas
2 cucharadas de azúcar glass, cernida

1. En la batidora mezcle la harina con la sal y la mantequilla. Añada el agua.
2. Con la mano haga una bola, cúbrala con plástico autoadherible y refrigere 30 minutos.
3. En una superficie enharinada, extienda la pasta y corte corazones de diferentes tamaños.
4. Colóquelos sobre una charola de galletas, espolvoree el azúcar y la canela y meta en el horno precalentado a 180 grados C., durante 10 minutos. Retire y deje enfriar.
5. Coloque en cada plato una galleta, cúbrala con crema batida y las fresas rebanadas.
6. Proceda del mismo modo, formando una torre con tres galletas.
7. Espolvoree con azúcar glass.

PORCIONES

en pasteles

Tamaño	Redondo	Cuadrado
13 cm.	4 p.	6 p.
15 cm.	6 p.	8 p.
18 cm.	8 p.	10 p.
20 cm.	10 p.	12 p.
23 cm.	12 p.	14 p.
25 cm.	14 p.	16 p.
28 cm.	16 p.	18 p.
30 cm.	18 p.	20 p.

Pasteles

Amor y
amistad

Caja sorpresa

foto pág. 21

INGREDIENTES

- 1 pastel horneado en un molde con forma de corazón
- 1 tanto de la receta de fondant, pintado de color verde
- 1/2 kilo de chocolates
- 1 tanto de la receta de glass

1. Resane y cubra el pastel siguiendo las instrucciones de cómo hacer el *fondant*.
2. Fórralo poniendo alrededor una tira de *fondant* en rollo, para que quede pegado, utilice un pincel y agua.
3. Sobre el molde del pastel, recorte la forma del corazón en un cartón. Fórrala también con *fondant* pasándole al cartón pinceladas de agua para que se pegue la cubierta de un solo lado.
4. Ponga la tapa en el lado izquierdo del pastel, en forma inclinada. Haga el moño con un metro de listón rojo y péguelo con *glass*.
5. Acomode los chocolates.

Envuelto para regalo

foto pág. 22

INGREDIENTES

- 1 pastel horneado en molde de corazón o en uno circular y cortado en esa forma
- 1 tanto de la receta de betún en colores blanco y rojo
- duyas núms. 125 y 199
- chocolates de diferentes figuras

1. Con la duya número 199 y betún blanco, decore todo el corazón colocando la boquilla a 90 grados, presionando suavemente para dejar los lados con ondas.
2. Cuando haya terminado, acomode los chocolates en el centro.
3. Con la duya número 125 y betún rojo, forme las tiras de listón atravesando la caja de corazón. Con esta misma duya haga un moño, formando un ocho y remate con dos tiras en zig-zag.

Pastel con moño

foto pág. 22

INGREDIENTES

- 2 pasteles horneados en moldes cuadrados, de 30 x 30 cm.
- 1 tanto de la receta de betún o de algún otro relleno colorante vegetal
- duya de estrella núm. 18 o 19

1. Una los dos pasteles con el betún o algún otro relleno de su elección.
2. Cubra todo el pastel con abundante betún previamente pintado. Con la espátula levante picos.
3. Decore la parte inferior con la duya de estrella formando espirales.
4. Con cuidado coloque dos metros de listón de cinco centímetros de ancho, cruzando el pastel por el centro.
5. Acomode un moño en medio.
6. Fije el moño con un palillo de madera que retirará al momento de cortar el pastel.

EQUIVALENCIAS

1 lt.	4 tazas
1/2 lt.	2 tazas
1/4 lt.	1 taza
1 decilitro	1/2 taza escasa

Fin de cursos

Abejita con flor

foto pág. 39

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde circular
1 Magdalena (se compra en la panadería) betún pintado de colores amarillo, café oscuro, verde y negro
duyas núms. 4, 12, 21, 115 y 301
1 galleta partida por la mitad piping-gel color azul

1. Embetune de verde la orilla del pastel y en el centro ponga un poco de betún en círculo.
2. Para hacer los pétalos del girasol, utilice el betún amarillo y la duya número 115. Empiece del centro hacia afuera, sin dejar un hueco. Al terminar, con la duya número 21 y color café, decore el centro de la flor y remate la parte inferior del pastel.
3. Para hacer la abeja, embetune de amarillo la Magdalena y colóquela encima del pastel, encaje unos palillos para formar las antenas. Decórela con la duya número 4 y color negro.
4. Haga las líneas negras con la duya número 301. Con la número 12 haga la nariz y con la número 4 los ojos.
5. Para finalizar, encaje la galleta para simular las alitas y decórelas con el piping-gel azul o un poco de betún pintado.

Aniversario

Eclipse

foto pág. 39

INGREDIENTES

2 tantos de la receta de fondant (un tanto pintado de azul y el otro en blanco)
1 pastel horneado en molde circular, recortado en forma de luna
1 pastel horneado en un molde con forma de medio círculo, o en molde circular y recortado
6 tablillas de chocolate, derretido en baño María
semillas de girasol

1. Extienda el *fondant* azul sobre una tabla circular grande. Forre con un poco de *fondant*, el pastel en forma de luna.
2. Colóquelo sobre la tabla.
3. Ponga el pastel de medio círculo junto a la luna y báñelo con el chocolate.
4. Con cuidado reparta las semillas de girasol.
5. Pinte de amarillo el *fondant* restante y haga los pétalos con un cortador de hojas.
6. Colóquelas alrededor del girasol.

Pedida de mano

Orquídea

foto pág. 40

INGREDIENTES

1 pastel horneado en un molde cuadrado, grande (de 50 x 50 cm.)
2 tantos de la receta de fondant pintado de color lila
1 tanto de la receta de glass duya núm. 3

1. Deje enfriar el pastel.
2. Resánelo con mermelada de chabacano, como se indica en la receta de *fondant*. Fórralo con el *fondant*.
3. Póngale alrededor uno y medio metros de listón morado, pegado con *glass*.
4. Encima y con el mismo *glass* hágale un punto perdido con la duya número tres.
5. Córtelo el tallo a dos orquídeas de seda y péguelas con *glass* sobre el pastel.

Pasteles

Para ofrecer
flores

Niña en oración

foto pág. 40

INGREDIENTES

2 pasteles horneados
en moldes hexagonales,
de diferente tamaño
2 tantos de la receta de fondant
pintado de amarillo
1 tanto de la receta de glass
colores vegetales, al gusto

1. Resane con mermelada el pastel como se indica en la receta de *fondant*.
2. Forre con el *fondant* el primer piso. Forre el segundo piso y colóquelo sobre el primero.
3. Con glass pegue dos ramos de florecitas de seda alrededor de los pasteles.
4. Coloque en el centro una muñequita comprada o bien hágala colocando una hoja de papel encerado, debajo de un patrón.
5. Como si la estuviera dibujando con un lápiz, hágala con la duya parte por parte, dejando secar cada una; por ejemplo haga el vestido en blanco, deje secar, después el pelo, deje secar, etcétera.
6. Cada *glass* va pintado con color vegetal. Deje secar todo de un día para otro.
7. Despegue la muñeca del papel y péguela con *glass* sobre el pastel.

Haga la muñequita solamente si tiene experiencia en manejar el *glass*, de lo contrario es mejor comprarla hecha.

Para el recién
nacido

Alegre angelito

foto pág. 41

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde
con forma de muñeco de nieve
betún de colores blanco,
rosa claro, negro y café
duyas núms. 7, 12, 21 y 118

1. Embetune de rosa la cara del muñeco y alíselo con una espátula.
2. Embetune de blanco todo el cuerpo del pastel y alíselo también, sumergiendo la espátula en agua hirviendo para que quede totalmente limpia.
3. Con la duya número 7 y betún blanco, haga varias líneas empezando del cuello hacia abajo, hasta llegar a la base del pastel.
4. Para simular los pliegues en el vestido, utilice la duya número 118 y el betún blanco.
5. Haga el holán en el cuello del ángel, en las mangas y en la parte de abajo del pastel.
6. Con la duya número 7 y betún blanco, haga un remate arriba de cada holán, inclinando la duya a 45 grados como si estuviera haciendo conchas, apretando y soltando.
7. Con la duya número 12 y color rosa, forme las manos del ángel presionando y subiendo la duya. Con la misma, simule la nariz.
8. Con la duya número 7 y color negro, haga la boca y los ojos. Termine simulando el cabello con betún café.
9. Simule las alas y la aureola con cartoncillo dorado.

Cumpleaños
de abuelita

Pastel rosa

foto pág. 41

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde
ovalado
1 tanto de receta de fondant,
pintado de color rosa

1. Resane el pastel siguiendo la receta del *fondant*.
2. Fórralo con fondant.
3. Ponga encima una rosa blanca de seda, sin tallo, péguela con *glass* y dentro coloque un dulce.
4. Doble otra rosa y péguela con *glass* en la orilla del pastel, dejando secar muy bien para que no se mueva.
5. Alrededor del pastel pegue con *glass* un listón color de rosa y medio metro de encaje.

Día del amor

Carcachita

foto pág. 42

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde con forma de camisa
1 tanto de la receta de betún pintado en colores blanco, rojo y negro
gomitas en forma de corazón
9 galletas circulares
o 3 donitas para hacer las llantas
duyas núm. 4, 7, 16, 18 y 252

1. Voltee al revés el pastel poniendo los hombros de la camisa en la parte de abajo.
2. Embetune de blanco todo el contorno, déjelo liso con una espátula remojada.
3. Embetune con negro donde va la ventana de la carcacha. Con la duya número 4 delimite el contorno de la ventana y el de los novios. Rellene con la duya número 16 y color negro.
4. Utilice la duya número 18 y color rojo para decorar el resto de la carcacha.
5. Pegue con betún tres galletas. Decórelas con la duya número 16 y betún negro. Con betún blanco y la duya número 7, haga unas líneas y un círculo en el centro. Ponga una goma de corazón.
6. Haga un pequeño corte al pastel y encaje las llantas, decorándolas de la misma manera que las galletas, sólo que en lugar de poner la gomita en forma de corazón, decore con la duya número 252 y betún rojo.
7. Presione suavemente y separe, para que queden bien formados los corazones.

Primavera

Canasta con flores

foto pág. 42

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde rectangular, de 30 x 50 cm.
1 tanto de la receta de betún colorantes vegetales
duyas de listón y núm. 46 o 47 para formar la canasta
y núm. 18 para el borde
flores de azúcar (se compran en tiendas especializadas)

1. Separe el betún en dos partes y pinte una de amarillo o del color que prefiera y deje la otra de color blanco para cubrir la superficie.
2. Marque con un patrón la parte superior y forme la canasta.
3. Adorne los cuatro bordes del pastel con la duya número 46 alternando líneas horizontales y verticales.
4. Haga el asa con la duya de listón.
5. Acomode las flores combinando diferentes colores.

Pascua

Huevo decorado

foto pág. 43

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde con forma de huevo de pascua (se compra en tiendas especializadas)
1 tanto de la receta de betún colorantes en tonos pastel
3 duyas para escribir núm. 5 o 6

1. Divida el betún en cuatro partes, pinte tres de diferentes colores y deje parte de color blanco.
2. Cubra el pastel con este betún y haga espirales de diferentes tamaños y colores alrededor del huevo.

ONZAS Y LIBRAS

0.035 onzas	1 gr.
1 onza	28.35 gr.
3 1/2 onzas	100 gr.
1 libra y 1 1/2 onzas	500 gr.
2.2 libras	1 kg.

Pasteles

Día del
compadre

Mesa de dominó

foto pág. 43

INGREDIENTES

1 pastel horneado en un molde cuadrado, de 40 x 40 cm.
galletas rectangulares
1 tanto de la receta de betún pintado en colores amarillo, blanco, rojo y negro
duyas núms. 4, 16, 21 y 199
chochitos dorados

1. Embetune el pastel con amarillo. Ráyelo o déjelo totalmente liso.
2. Coloque las galletas simulando una jugada y con la duya número 16 y betún blanco, decore las piezas como dominó.
3. Con la duya número 4 y betún negro, delimite las fichas y ponga los puntos del dominó, coloque un chochito dorado en el centro de cada pieza.
4. Con color rojo y la duya número 21, remate la orilla de la parte superior del pastel y las esquinas, haciendo estrellas.
5. Con la duya número 199, remate la parte inferior haciendo conchas, ponga la duya en 45 grados, presionando de fuerte a suave.

Día
del niño

Trajecito

foto pág. 44

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde de camisa
betún de colores blanco, negro y azul rey
duyas núms. 2, 4, 7, 12, 18 y 21

1. Con la duya número 21 y betún blanco, decore la mitad superior del pastel. Embetune la parte restante con color azul formando el pantalón.
2. Deje un hueco para el cinturón entre el blanco y el azul y hágalo con color negro y la duya núm. 18.
3. Con el betún azul y la duya núm. 7, marque las mangas, la bolsa y el cuello de la camisa; si desea realzar el cuello, decore una vez más con la duya núm. 21 y betún blanco.
4. Para las plumas de las bolsas, use la duya núm. 12 y color negro, ponga dos tiras. Con la duya núm. 2 y color blanco, haga dos líneas, una en cada pluma.
5. Con betún negro y la duya número 18, haga la corbata, marcándola primero, después rellénela. Delimite con blanco y la duya número 7.
6. Con la duya número 4 y betún blanco, delimite el cinturón.

Día de
graduación

Birrete

foto pág. 44

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde cóncavo
1 galleta de jengibre, u otra en forma cuadrada
1 tanto de la receta de betún colores vegetales amarillo y azul
duyas núms. 12, 18, 28 y 234

1. Decore con la duya número 28 la base del birrete. Coloque encima la galleta y péguela con betún.
2. Decore la galleta con la duya número 18. Con las duyas número 12 y 234 decore el cordón.
3. Coloque una figura de cera o de plástico, vestida de graduación.

Día de
la madre

Girasoles

foto pág. 45

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde circular, grande (30 cm.)
1 pastel horneado en molde circular, chico (20 cm.)
1 1/2 tantos de la receta de betún pintado de colores amarillo, café oscuro y claro, verde, azul fuerte y claro, palo de rosa
duyas núms. 4, 12, 16, 48, 67, 70, 74 y 401

1. Coloque el pastel chico encima del grande. Decore éste con betún café claro y la duya número 48. Forme la canasta poniendo las líneas verticales del lado rayado de la duya y las líneas horizontales del lado plano de la duya.
2. Utilice las duyas números 70 y 74 y con betún haga las hojas en todo el pastel, apretando y jalando suavemente. Junte con un palillo las puntitas de las hojas.
3. Con betún café oscuro haga círculos salteados en ambos pasteles. Raye el betún con un palillo. Con la duya número 67 y color amarillo, haga los pétalos a los círculos cafés para formar los girasoles.
4. Con azul fuerte y la duya número 16 haga un círculo formado con estrellitas y con azul claro haga los puntitos de enmedio de la flor. Con la duya 401 y color palo de rosa, forme los petalitos de otra flor y con la duya número 4 y betún amarillo póngale puntitos en el centro.

5. Encaje en el pastel unos palos largos de plástico y otros más cortos. Decore estos últimos con unas hojitas formadas desde el centro hacia arriba, con la duya número 70 y betún verde.
6. Con color café y la duya número 12, decore los palos largos hasta un poco abajo del centro. Para hacerlo, presione la manga y súbala hasta la punta del palo.
7. Después, con color verde y la duya número 4 ponga un puntito en la punta del palo café.
8. Forme el asa de la canasta con papel de aluminio y cúbrala con papel de China café, encaje el asa en el pastel.

Abanico

foto pág. 45

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde de concha o de abanico
betún de colores amarillo claro, verde, morado y negro
duyas núms. 4, 21, 87, 103, 104 y 352
clavos para hacer flores
cuadritos de papel encerado, de 5 x 5 cm.

1. Con la duya número 4 y betún negro, haga varias curvas cortas y otras largas.
2. Con la duya número 103 y betún morado, forme sobre las ramitas cortas, tres petalitos, dos hacia afuera y uno en el centro. Con esta misma duya forme unas rosas.
3. Ponga el papel encerado en los clavos, pegándolos con un poco de betún. Haga pétalos y gire el tornillo. Métales en el congelador hasta que se endurezcan y colóquelos sobre las ramas largas.
4. Con la duya número 352 y color verde, hágale las hojas a las flores.
5. Para hacer el moño, utilice la duya número 104 y betún amarillo.
6. Haga el remate con morado y la duya número 87, inclinando la boquilla 45 grados y con la punta ancha pegada al pastel.

Pasteles

Día del padre

Corbata

foto pág. 46

INGREDIENTES

pastel horneado en molde rectangular, de 15 x 30 cm.
1 tanto de la receta de betún colorantes vegetales
duya de estrella núm. 18 y para escribir

1. Separe el betún en tres partes. Pinte una de verde, otra de azul y deje el resto de color blanco para cubrir la superficie del pastel.
2. Delinee un patrón de corbata en la parte superior del pastel.
3. Marque el contorno con el betún verde y la duya para escribir. Rellene las líneas de la corbata con la duya de estrella, alternando los colores.

Caja de puros

foto pág. 46

INGREDIENTES

1 bizcocho o panqué horneado en molde rectangular chico
1 tanto de la receta de betún pintado en colores café claro, café oscuro y verde
duyas núms. 19, 78 y 118
puros de chocolate

1. Con la espátula embetune el pastel de café claro. Hágale picos o déjelo totalmente liso.
2. Coloque los puros y remate la parte superior con betún café oscuro haciendo zig-zag con la duya número 78.
3. Para el remate inferior utilice la duya número 118.
4. Con betún verde y la duya número 19 forme un holán alrededor de la caja.

AZUCAR

1 taza	240 gr.
1/4 taza	60 gr.
2 1/3 tazas	1 1/2 kg.
3 tazas (glass)	1 1/2 kg.
3 tazas (morena)	1 1/2 kg.

HARINA

1/2 taza (cernida)	60 gr.
3 1/2 tazas (sin cernir)	1 1/2 kg.
7 tazas (sin cernir)	1 kg.

Día de la
Independencia

¡Viva México!

foto pág. 47

INGREDIENTES

- 1 pastel horneado en molde de rosca
- 1 tanto de la receta de betún colorante vegetal verde
- duya de estrella núm. 18

1. Pinte el betún con el colorante verde y cubra toda la rosca.
2. Con una espátula marque líneas curvas en la parte superior del pastel en forma de rehilete y a los lados marque las líneas verticales.
3. Con la duya de estrella, decore el contorno inferior y coloque listones rojos y verdes en el centro de la rosca formando un gran moño.

Bandera mexicana

foto pág. 47

INGREDIENTES

- 1 pastel horneado en molde rectangular
- 1 tanto de la receta de betún colorantes vegetales verde y rojo
- 100 gramos de chocolate semiamargo, derretido
- duya para escribir

1. Divida en tres partes iguales el pastel y el betún. Pinte de rojo una parte del betún, otra de verde y el resto de color blanco.
2. Cubra cada parte con su color correspondiente.
3. Derrita el chocolate a baño María y colóquelo en una manga con duya para escribir, simule el escudo de la bandera en el centro de la parte blanca.
4. Coloque un palo delgado junto a la franja verde.

MANTEQUILLA

o manteca

1/2 taza	125 gr.
1 taza	250 gr.
2 taza	500 gr.

CUCHARADAS

3 cucharaditas	1 cucharada
1 de mantequilla	15 gr.
1 de sal	15 gr.

Pasteles

Halloween

Bruja

foto pág. 48

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde rectangular
1 tanto de la receta de betún colores vegetales negro, amarillo, rojo y café
duyas núms. 3, 18 y 21

1. Cubra el pastel con un poco de betún blanco, alíselo.
2. Con la duya número 3 y color negro, copie en papel de China o plástico el contorno y los rasgos de una bruja.
3. Voltee el plástico sobre el pastel embetunado y marque con las yemas de los dedos para dejar plasmado el dibujo sobre el pastel. Levante suavemente el plástico y recorte el contorno con cuchillo de pan.
4. Con el pedazo de pastel no utilizado, acomode donde haga falta, por ejemplo la escoba o el sombrero.
5. Con la duya número 3 y negro, repase nuevamente el diseño de la bruja.
6. Con la duya número 18, rellene con diferentes colores en cada caso.
7. Decore la orilla con la duya número 21.
8. De ser necesario, vuelva a marcar los rasgos perdidos con la duya número 3 y color negro.

Calabaza con gato

foto pág. 48

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde de calabaza o circular
1 panquecito
1 tanto de betún pintado de colores naranja, negro y verde
duyas núms. 4, 7, 18, 21, 67 y 233

1. Embetune y deje lisa la boca de la calabaza, delíneala con la duya número 4 y betún negro. Con esta misma duya, delínee los ojos y la nariz, rellenando con la duya número 18.
2. Con color naranja y la duya número 21, decore toda la calabaza. Ponga las líneas naranjas con la duya número 7.
3. Coloque el panqué sobre los ojos de la calabaza y decórelo con betún negro y la duya número 233, presionando suavemente y soltando para que queden como pelitos. Forme las orejas del gato, las patas y la cola.
4. Con color naranja y la duya número 4, hágale las uñas y la cara al gatito. Póngale a los ojos un puntito negro.
5. Con la duya número 67 y color verde, póngale unas hojas a la calabaza, presionando suavemente a 45 grados y jalando del centro hacia afuera.

Navidad

Muñeco de nieve

foto pág. 49

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde rectangular
1 tanto de la receta de betún colores vegetales negro, azul y rojo
duyas núms. 3, 8, 12, 18, 21 y 70

1. Corte el pastel en forma de muñeco de nieve poniendo encima del pastel un diseño hecho en papel de China o en cartoncillo.
2. Con la duya número 3 y con color negro, marque los ojos, la boca, bufanda, los brazos y el gorro.
3. Con la duya número 18, decore el muñeco utilizando blanco para el cuerpo, verde para la bufanda y negro y rojo en el gorro y la nariz.
4. Con la duya número 70 marque las hojas de muérdago encima del gorro decorado. Con la duya número 8 marque las cerezas.
5. Con la duya número 21, decore la orilla. Con la duya número 3 y color negro, vuelva a marcar encima los brazos, la bufanda y la boca.

Santa Claus con costal

foto pág. 49

INGREDIENTES

1 pastel horneado en molde con forma de Santa Claus
1 tanto de betún pintado de colores blanco, negro, rojo, verde, café, azul, amarillo y rosa
1 carita de payaso
duyas núms. 4, 7, 12, 16, 18, 21, 46 y 233

1. Embetune con blanco toda la orilla del pastel.
2. Embetune con verde una parte del costal y déjelo liso. Decore el resto del costal con la duya número 18 y con la duya número 7 delimite la bolsa.
3. Con la duya número 12 y betún blanco, forme las cajas de regalo. Pase la espátula caliente por las cajas para que queden lisas. Decore una de las cajas con betún azul, haciendo una línea en el centro con la duya número 46, un moño con la duya número 16 y los puntos con la número 4.
4. Decore otra con rojo y la duya número 16.
5. Con la duya número 12 y color rojo, forme otra caja, decorando con un poco de amarillo. Con la duya número 21 y betún amarillo, presione de fuerte a suave hacia arriba, para formar un payasito, colóquele la cabeza y forme con la misma duya los bracitos, decorando las mangas y los bastones con rojo y la duya número 16.

6. Con la duya número 12 y color café, forme la carita del oso, sus orejitas y los brazos. Con la duya número 4, póngale la nariz, los ojos y la boca.
7. Con color rosa embetune la carita del Santa, dejándolo liso; póngale la nariz con la duya número 12 y betún rosa. Con negro y la misma duya, haga los ojos y la boca.
8. Con color negro y la duya número 18, ponga los guantes y zapatos del Santa Claus, junto con la hebilla del cinturón.
9. Con betún rojo y la duya número 18, decore el gorro, la camisa y el pantalón del Santa. Con blanco y la misma duya hágale el cinturón del traje, la parte de frente del gorro haciendo zig-zag y las cejas.
10. En blanco y con la duya número 233, forme la barba y bigotes, presionando suavemente jalando hacia arriba.
11. Para rematar, utilice la duya número 12 y forme bolitas de color en la orilla del pastel.

Pasteles

XV años

Quinceañera

foto pág. 50

INGREDIENTES

2 pasteles horneados
1 tabla de 50 x 60 cm.
forrada con papel de aluminio
1 andamio de madera
de 25 x 20 cm. con patas
de 25 cm. de altura (el andamio
se cubre con merengue)
duyas de estrella núms. 3ST,
29 y 2C
2 tantos de la receta de merengue
1 tanto de la receta de betún,
pintado de rosa
1 manojo de flores al gusto,
lavadas y desinfectadas
1 metro de listón rosa
1 muñeca de XV años

1. Embetune de blanco los dos pasteles hasta dejar lisos los panes.
2. Con la duya 3ST y merengue blanco, decore la parte superior de cada pastel, formando arcos en zigzag. Remate las partes superiores de cada pastel con esta misma duya.
3. Con la duya 2C y merengue blanco, decore la parte inferior de cada pastel, haciendo conchas, utilice la duya a 45 grados C., presionando, subiendo un poco la duya y jalando la mano hacia la derecha.
4. Con betún rosa y la duya núm. 29, haga estrellas en la parte de abajo de cada pastel, salteadas y en la parte de arriba haga conchas también salteadas.
5. Decore con las flores y envuelva los tallos con papel de aluminio. Amarre el listón rosa alrededor de cada pastel y coloque en el de arriba una quinceañera de azúcar.

Rosas rojas

foto pág. 52

INGREDIENTES

3 pasteles horneados
2 docenas de rosas rosas,
de seda
1 ramo de flores blancas
1^{1/2} metros de tul blanco
1 pincel
2 frascos de pinturas Vinci,
blanca
1 base de 50 cm. de diámetro
1 base para el primer nivel
(altura de 11 cm.,
15 cm. de diámetro)
1 base para el segundo nivel
(45 cm. de altura,
30 cm. de diámetro)
1 base para el tercer nivel
(22 cm. de altura,
21 cm. de diámetro)

1. Deje enfriar los pasteles. Embetúnelos y resánelos. Fórrelos con el *fondant* y colóquelos sobre cada una de las bases.
2. Ponga en una manga el *glass* y aplíquelo con la duya número 3.
3. Pegue el listón blanco alrededor de cada pastel.
4. Corte los tallos de las flores y péguelas sobre cada pastel con el *glass*.
5. Amarre un tul con un listón debajo de la base más alta y acomode otro sobre la base.

Pastel de tres pisos

foto pág. 53

INGREDIENTES

3 pasteles horneados
1 tabla de 50 x 60 cm.,
forrada con papel de aluminio,
para la base
2 andamios de madera para
los otros dos pisos, con patas
(los andamios se cubren
con merengue)
duyas núms. 3ST, 29 y 2C
3 tantos de la receta
de merengue o crema Chantilly

1. Acomode los pasteles
2. Embetúnelos de blanco y alíselos.
3. Con la duya 3ST decórelos y haga los remates.
4. Con la duya 2C haga los holanes.

Boda

Pastel de dos pisos

foto pág. 54

INGREDIENTES

- 1 base de madera de 50 x 60 cm. forrada con papel de aluminio
- 1 andamio de madera de 25 cm. de diámetro y 30 cm. de altura (el andamio se cubre con merengue)
- duyas de estrella núms. 3ST, 29 y 2C
- 1 pastel horneado en molde rectangular, grande
- 1 pastel horneado en molde circular u ovalado
- 2 tantos de betún
- 1 manojo de flores naturales

1. Embetune los dos pasteles hasta dejarlos lisos.
2. Con la duya 3ST haga arcos en la parte superior del pastel base, así como de su remate (orilla superior).
3. Con la duya núm. 29, remate la parte inferior de éste, haciendo conchas.
4. Para el pastel superior, forme arcos en la orilla hechos al revés con la duya 2C utilizada en zig-zag. Remate las orillas superior e inferior con la duya núm. 29. Coloque en el centro del pastel flores al gusto y en el pastel de arriba, coloque unos novios de azúcar.

Pastel con margaritas

foto pág. 56

INGREDIENTES

- 2 pasteles horneados
- 1 base de madera de 60 cm. de diámetro, forrada con papel de aluminio
- 1 andamio de 30 cm. de diámetro, con patas de 30 cm. de altura (el andamio se cubre con merengue)
- duyas núms. 3ST, 29 y 21
- 2 tantos de betún
- 1 manojo de margaritas
- novios de azúcar

1. Embetune los dos pasteles. Con la duya núm. 21, adorne haciendo estrellitas. En la parte de arriba, forme triángulos en la orilla y como remate, forme conchas con la duya núm. 29.
2. Haga estrellas en los laterales con la duya núm. 21 formando triángulos con esta misma duya y remate la parte inferior haciendo medios espirales. (ver diagrama)
3. Decore la orilla del pastel superior con la duya 3ST, haciendo arcos.
4. Remate con la duya núm. 21 haciendo en las partes superior e inferior, unas estrellas. Decore con margaritas y unos novios de azúcar.

*Pastel dorado*

foto pág. 57

INGREDIENTES

- 3 pasteles horneados en moldes circulares
- 4 tantos de la receta de fondant
- 1 tanto de la receta de glass

1. Deje enfriar el pastel. Rellénelo y resánelo. Fórralo con el fondant, empezando con la base más alta.
2. Enseguida ponga la base de enmedio y después la última base. Hágalo de arriba hacia abajo para que no se maltraten los pasteles. Doble tres guías de flores blancas de seda y acomódelas según su gusto.
3. Péguelas con glass y una vez seco, póngale moños hechos con cinco metros de listón dorado y pegados con glass.
4. Póngale otros cinco metros de listón dorado pegado con glass y la duya número 3.

Pasteles
FESTEJOS FAMILIARES



Fin de
cursos

*Abejita
con flor*
receta pág. 28



Aniversario

Eclipse
receta pág. 28

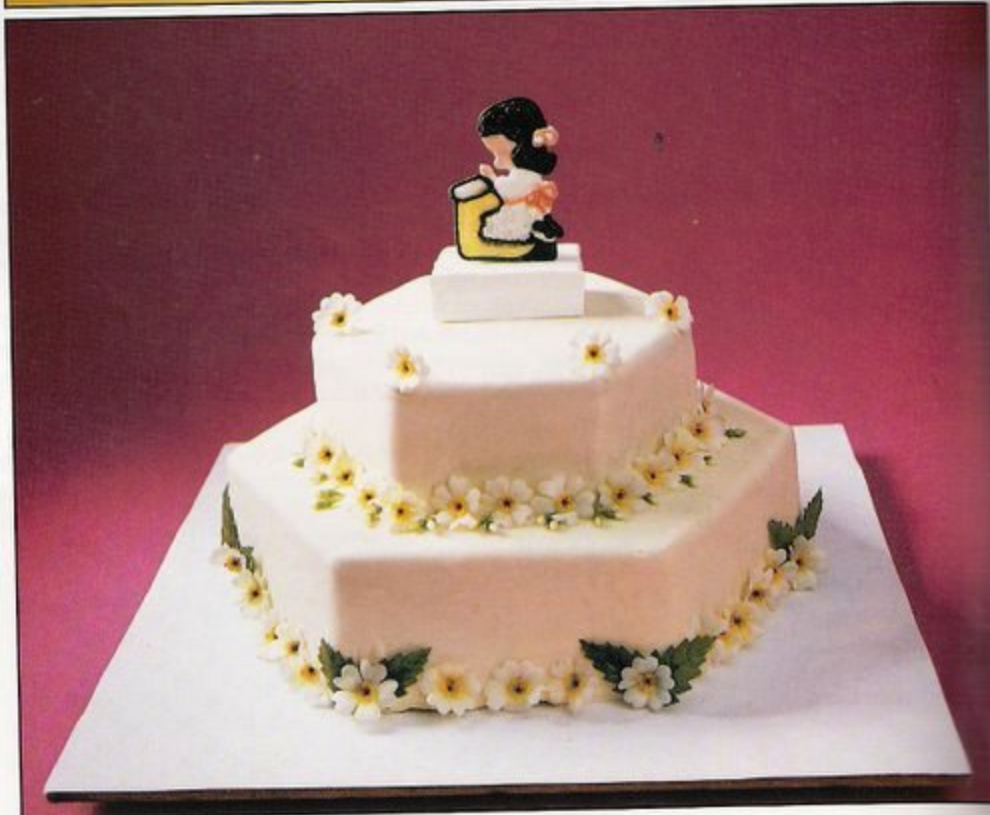
**Pedida
de mano**

Orquídea
receta pág. 28



**Para
ofrecer
flores**

*Niña en
oración*
receta pág. 29



Pasteles



Para el
recién
nacido

*Alegre
angelito*
receta pág. 29



Cumpleaños
de abuelita

Pastel rosa
receta pág. 29

Día del
amor

Carcachita
receta pág. 30



Primavera

*Canasta
con flores*
receta pág. 30



Pasteles



Pascua

*Huevo
decorado*
receta pág. 30



Día del compadre

*Mesa de
dominó*
receta pág. 31

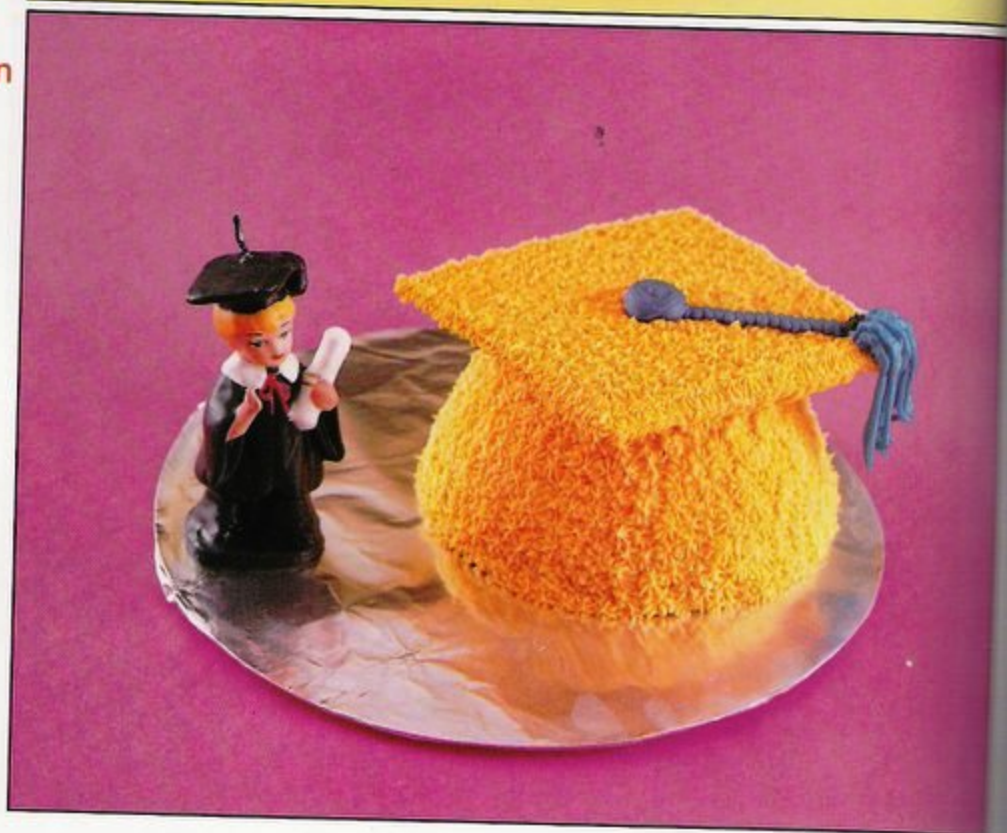
Día del
niño

Trajecito
receta pág. 31



Día de
graduación

Birrete
receta pág. 31



Pasteles



**Día de
la madre**

Girasoles
receta pág. 32



**Día de
la madre**

Abanico
receta pág. 32

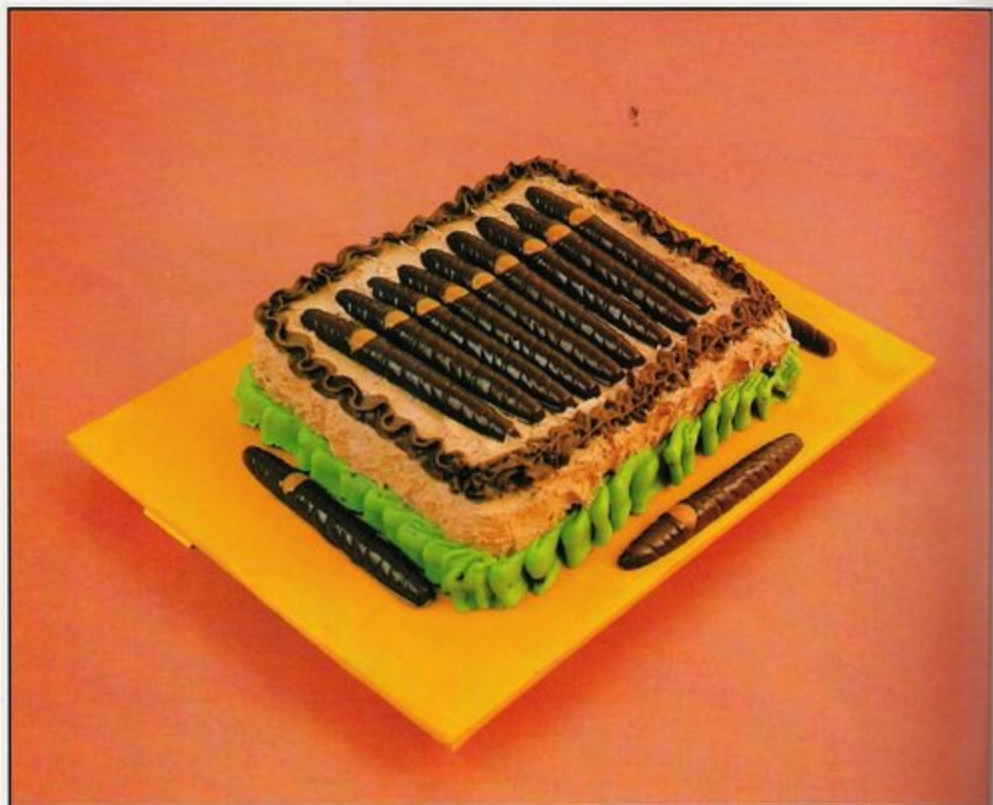
Día del
padre

Corbata
receta pág. 33



Día del
padre

*Caja de
puros*
receta pág. 33



Pasteles



Día de la
independencia

¡Viva México!
receta pág. 34



Día de la
independencia

*Bandera
mexicana*
receta pág. 34

Halloween

Bruja
receta pág. 35



Halloween

*Calabaza
con gato*
receta pág. 35



Pasteles



Navidad

*Muñeco
de nieve*
receta pág. 36



Navidad

*Santa Claus
con costal*
receta pág. 36



XV años
Rosas rojas
receta pág. 37

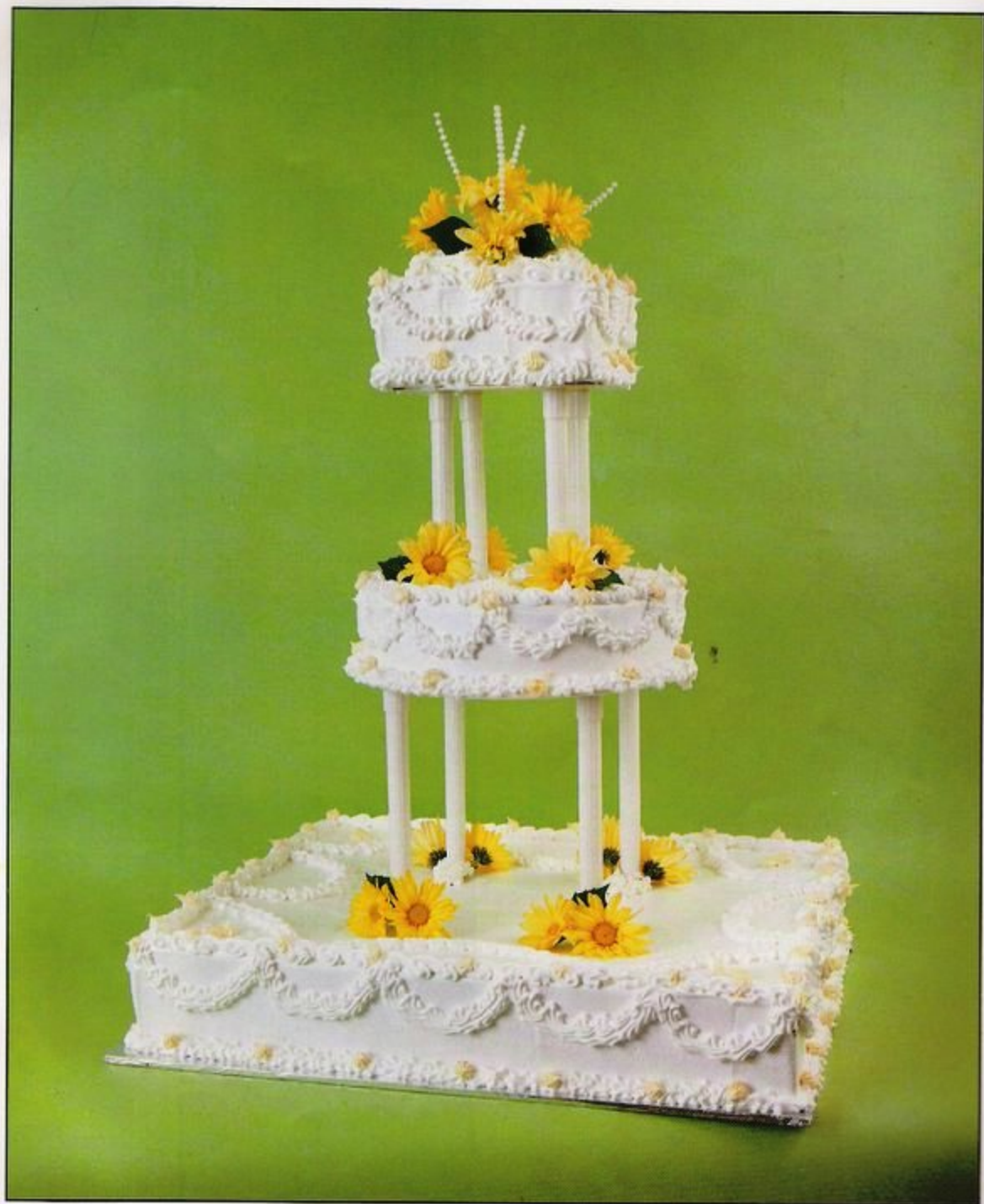


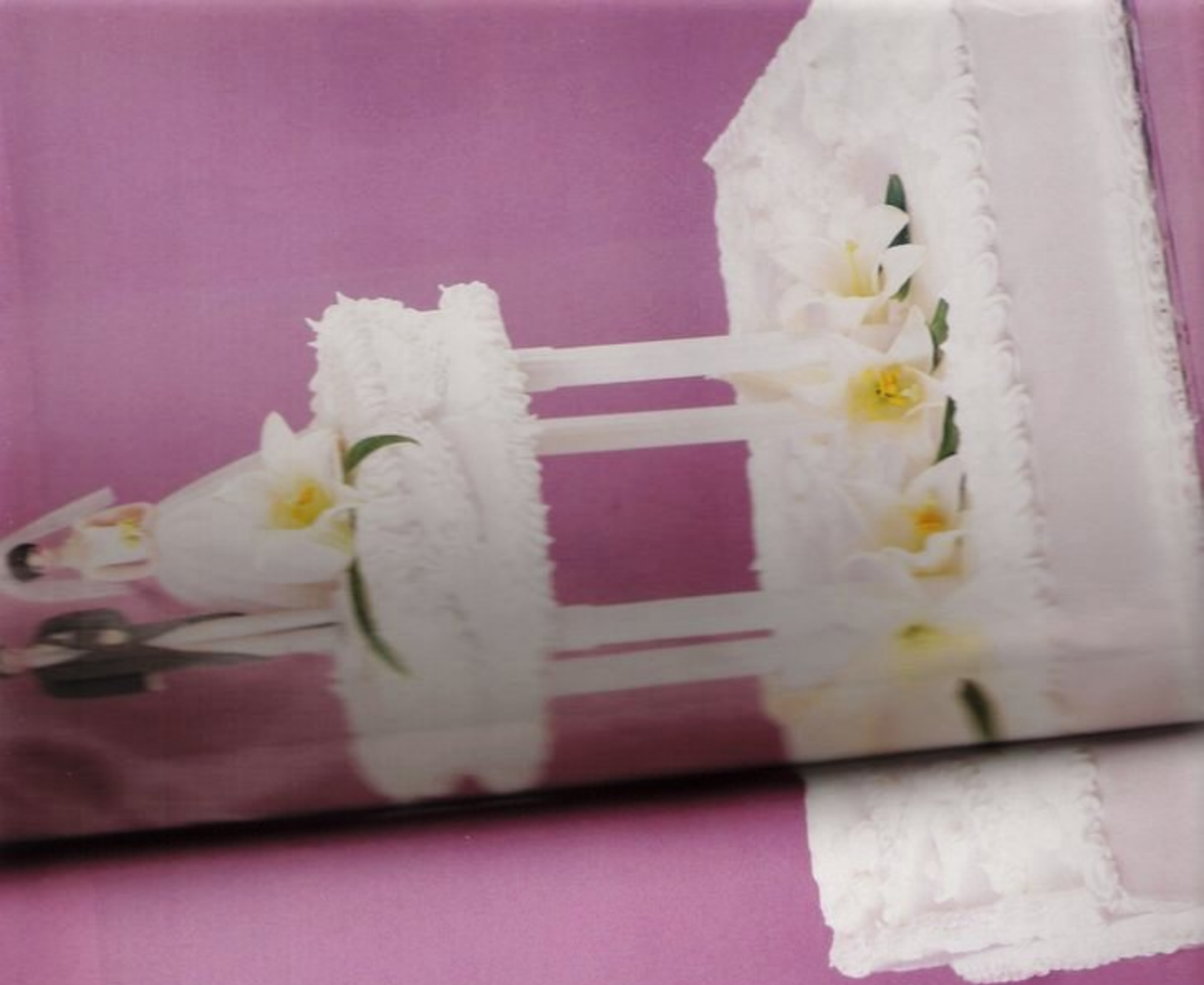
Pasteles

XV años

Pastel de tres pisos

receta pág. 37

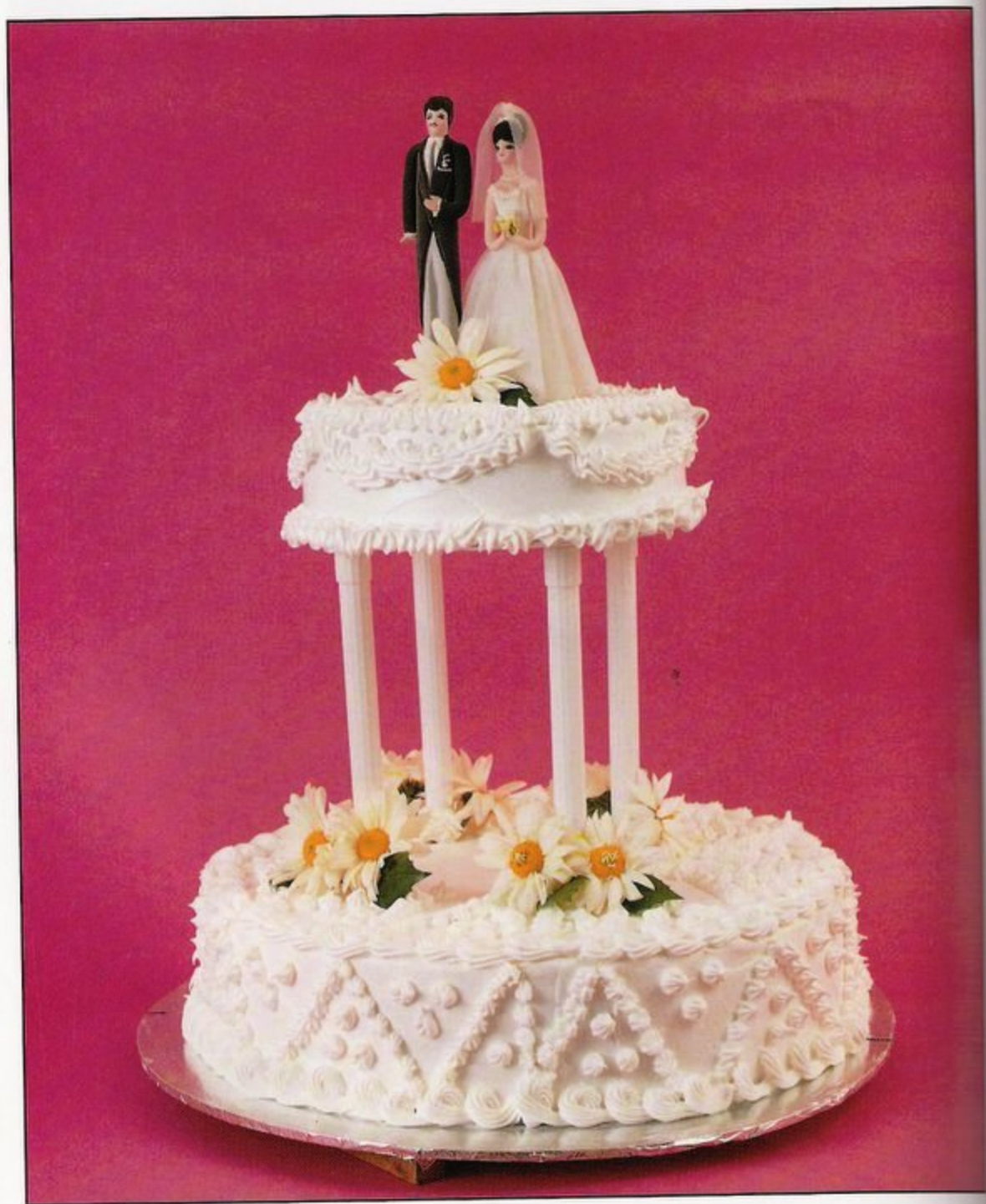




Boda

Pastel con margaritas

receta pág. 38



Pasteles

Boda

Pastel dorado
receta pág. 38

